September 2019

# REWE MATERNA DEIN MARKT in Hohenkammer

## Lernen Sie uns besser kennen!

In der ersten Ausgabe unserer Marktzeitung gewähren wir einen Blick hinter die Kulissen und stellen u. a. einige unserer lokalen Lieferanten vor. Erfahren Sie mehr über die regionalen Betriebe:

- Liebherz
- Biohof Meidinger
- Bio-Kartoffelhof Barth
- Hallertauer Kaffeerösterei
- Mehlzauber
- Großer Malwettbewerb

# Ein Team wie eine Familie

„Um erfolgreich zu sein, benötigt man ein gutes Team, das einem den Rücken freihält“, weiß Nikolaus Materna, der als beständig gilt und den Zusammenhalt – sei es beruflich oder privat – über alles schätzt. Aus diesem Grund ernannte er die sogenannte Führungsriege, die als Assistenz für verschiedene Bereiche im Markt tätig ist. Zwei von ihnen sind Hannah Stocker und Kevin Rentsch. Verantwortlich für die Geschicke im Markt. Beide werden unterstützt von Daniel Boehme, der als Assistent obendrein den Getränkemarkt leitet (siehe Seite 6 und 7).

# Marktinhaber Nikolaus Materna im Interview

*Im Interview berichtet Nikolaus Materna über sein neuestes Projekt, die Marktzeitung. Erfahren Sie alle Hintergründe und lesen Sie zudem mehr über die Betriebsphilosophie des REWE-Marktes Materna.*

Herr Materna, Sie geben ab sofort einmal im Quartal eine eigene Zeitung heraus. Wie kam es zu dieser Entscheidung?

Wir haben uns bewusst für das Medium Marktzeitung entschieden, weil wir unsere Kunden gerne über aktuelle Marktgeschehnisse und Aktionen informieren möchten. Hierfür fehlte uns bis dato die geeignete Plattform. Nackte Preiswerbung allein reicht uns nicht, denn wir verfolgen seit Markteröffnung eine ganz bestimmte Philosophie, die wir gerne mit unseren Kunden teilen wollen. Transparent zu sein und einen Blick hinter die Kulissen zu gewähren, ist für uns eine Herzenssache.

Welche Philosophie verfolgen Sie denn?
Unsere Philosophie kann man gut mit dem Spruch „Denk global, iss regional“ beschreiben. Wir stehen zu unserer Heimat und den Produkten, die in direkter Nähe zum Markt hergestellt werden. So gibt es bei uns beispielsweise ein großes Regionalregal, in dem sich eine Vielzahl der Produkte aus unserer Heimat finden lässt. Letztendlich hat das Thema Regionalität viel mit Nachhaltigkeit zu tun, der zweite Aspekt, der uns stark am Herzen liegt. Wir sehen uns in der Verantwortung, als Kaufleute für Aufklärung zu sorgen. Unser Ziel ist es, gemeinsam als Team etwas zu bewegen und unseren Teil zu einem bewussteren und somit nachhaltigerem Leben beizutragen. Schließlich geht unsere Umwelt uns alle etwas an!

War dies einer der Gründe warum Sie in den Einzelhandel gegangen sind?
Unter anderem. Mit 15 Jahren schrieb ich eine Bewerbung, welche mir die Ausbildung bei REWE ermöglichte. Seitdem war es mein Ziel, mich in der Nähe meiner Heimat Hohenkammer beruflich niederzulassen, was mir im Jahr 2017 mit der Eröffnung eines eigenen REWE-Marktes gelang.

Aber nun zurück zur Zeitung. Auf was dürfen sich Ihre Leser künftig freuen?
Wir werden ausführlich über unsere zahlreichen Regionalpartner berichten, um zu zeigen was die heimischen Produkte eigentlich so besonders macht. Wir wissen, wo die Lebensmittel herkommen, die Sie in unseren Marktregalen finden. In heutiger Zeit ist dies in meinen Augen das höchste Gut. Insbesondere in einer Zeit, wo sich ein Skandal an den nächsten reiht, ist es schön zu wissen, dass es viele Produkte gibt, die wir mit gutem Gewissen verzehren können und damit gleichzeitig noch Gutes tun können. Sei es für die heimische Wirtschaft oder Umwelt. Natürlich berichten wir in unserer Zeitung auch über unsere Serviceangebote und Mitarbeiter. Denn nur durch dieses großartige Team im Markt ist es mir möglich als Kaufmann, erfolgreich zu sein. Lassen Sie sich einfach überraschen und gerne inspirieren. Wir freuen uns über jegliches Feedback und hoffen, dass Sie Spaß beim Lesen haben!

Assistent Kevin Rentsch

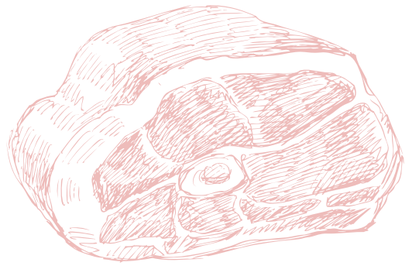
Ich kenne Herrn Materna schon ein halbes Leben lang. Mit etwa 16 Jahren lernten wir uns kennen. Später arbeiteten wir sogar in einem anderen REWE-Markt in Freising zusammen. Herr Materna war hier als Marktleiter tätig und ich als Aushilfskraft. Wir haben gemeinsam viel erlebt und sind im Laufe der Zeit immer mehr als Team zusammengewachsen. Als unser Chef sich dann mit dem Markt in Hohenkammer selbstständig machte, holte er mich als Assistenten ins Team. Genau wie meine Kollegen komme ich jeden Tag gerne zur Arbeit – der Kontakt zu den vielen Menschen, die unseren Markt besuchen und die Arbeit in einem eingeschweißten Team machen einfach riesigen Spaß. Wir sind alle befreundet und schätzen diese familiäre Atmosphäre sehr – denn im Prinzip sind wir eine große Familie. Unser junges, dynamisches Team schafft Persönlichkeit, für die wir von unseren Kunden geliebt werden.

Assistentin Hannah Stocker

Als Herr Materna seinen Markt eröffnete, hatte ich meine Ausbildung zur Kauffrau im Einzelhandel gerade in Dachau abgeschlossen – und so startete ich danach voll bei REWE Materna durch. Die Arbeit mit Menschen und das kollegiale Zusammensein im Markt reizen mich sehr. Schnell wurde mir die Position der Assistentin anvertraut. Wir alle arbeiten in einem sehr familiären Umfeld. Die meisten Mitarbeiter kennen sich schon über viele Jahre und arbeiten gerne zusammen. Und auch unsere Kunden sind uns zum Großteil mit Namen bekannt, schließlich arbeiten wir in einer dörflichen Gegend, wo jeder jeden kennt. Besonders schätzen unsere Kunden die Hilfsbereitschaft, mit der wir ihnen entgegen treten – und natürlich unser regionales Sortiment. Bei uns findet man fast alle Waren der umliegenden Betriebe und kann bequem alles unter einem Dach einkaufen – das hebt uns stark von anderen Märkten ab. Hinzu kommt die kollegiale Arbeitsweise und die freundliche Art unseres Chefs, der damit eine ganz besondere Atmosphäre schafft, die Kunden sowie auch unsere Mitarbeiter schätzen und lieben.

# Ein Blick in die Metzgerei

*Man ist, was man isst, heißt ein bekanntes Sprichwort. Aus diesem Grund sollte jeder seine Lebensmittel gezielt auswählen. Schließlich möchte man doch wissen, wo die Produkte herkommen, die letztlich auf dem eigenen Teller landen. Oder nicht? In der Metzgerei-Abteilung von REWE Materna finden Kunden ein durchweg ausgewähltes Angebot an hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren. „Unsere Produkte beziehen wir in erster Linie von Wilhelm Brandenburg. Denn nur aus erlesener Rohware lassen sich am Ende schmackhafte Speisen herstellen", weiß das fachkundige Metzgerei-Team. Lassen Sie sich bei Ihrem nächsten Marktbesuch gerne bei der Auswahl beraten oder holen Sie sich einen köstlichen Snack aus der heißen Theke – denn auch diesen Service findet man im REWE-Markt Materna. „Bei uns muss niemand hungrig nach Hause gehen", sagt Marktinhaber Nikolaus Materna.*



## Traditionelles Handwerk im REWE-Markt Materna

Wussten Sie eigentlich, dass das erfahrene Metzgerei-Team von REWE Materna eine Vielzahl der Spezialitäten aus der Bedientheke selber herstellt? Ob Brotaufstriche, wie zum Beispiel Obatzter, feinste Wurstaufschnitte, geräucherte Würstel, deftige Bratendelikatessen, Leberkäse, cremiger Frischkäse oder abwechslungsreiche Grillschmankerl, wie Bratwürste oder Lammspieße mit Bohnen im Speckmantel – hier ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Täglich frisch hergestellt aus besten Zutaten aus dem Markt verspricht die traditionelle Hausmannskost einmalige Geschmacksmomente. „Bei unseren Kunden ist unsere Eigenproduktion äußerst beliebt", weiß das Fachpersonal. Mittlerweile gibt es sogar Kunden, die eigens dafür in den Markt kommen. Und das Beste: das junge, motivierte Team ist immer auf der Suche nach Neuem und begeistert regelmäßig mit saisonalen Highlights. Probieren Sie u. a. Leckeres Dry-Aged-Beef vom Almochsen! Machen Sie den Geschmackstest und gönnen Sie sich etwas unverfälscht Gutes!

## Plattenservice

Sie planen eine Feier und sind noch auf der Suche nach dem richtigen Essen für Ihre Gäste? Warum verwöhnen Sie sie nicht mit den raffiniert garnierten Platten von REWE Materna! Ob feinste Fischspezialitäten, verschiedene Käsekreationen oder deftige Wurstaufschnitte – „Wir haben für jeden Anlass und Gaumen das Richtige im Angebot", weiß Marktinhaber Nikolaus Materna. Sprechen Sie einfach mit dem Metzgerei-Team und geben Sie XX Tage vorm gewünschten Abholtermin Ihre Bestellung auf. Lassen Sie sich gerne bei der Zusammenstellung beraten und sparen Sie sich die Zeit in der Küche! Feiern Sie entspannt und stressfrei – das Team von REWE Materna macht es möglich!

## Frischer Fisch von der Deutschen See

In der Bedienabteilung Ihres REWE-Marktes Materna finden Sie neben Käse- und Wurstspezialitäten ein ausgesuchtes Sortiment an Fischdelikatessen von der Deutschen See. Die bekannte Fischmanufaktur überzeugt durch Qualität und Nachhaltigkeit – „und ist somit zu einem wichtigen Lieferanten und Partner für uns geworden", schildert Nikolaus Materna. Neben traditionellen Fischspezialitäten finden alle Kunden eine große Auswahl an Besonderheiten, die Lust auf „Meer" machen. Probieren Sie sich durch die Vielfalt und profitieren Sie zudem von den gesundheitlichen Vorzügen. Aufgrund der im Fisch enthaltenen, lebensnotwendigen Omega-3-Fettsäuren empfehlen Ernährungsexperten mindestens einmal pro Woche den Verzehr von frischem Fisch. Figurbewusste und Sportler greifen aufgrund des hohen Proteingehaltes auch gerne öfter zu Fischgerichten.

# Separater Getränkemarkt mit besonderen Highlights

Der REWE-Markt Materna bietet seinen Kunden seit Markteröffnung einen separaten Getränkemarkt, in dem jeder Genießer voll auf seine Kosten kommt. In der übersichtlich sortierten Abteilung finden Sie eine riesige Sortimentsauswahl – vom Preiseinstiegs- bis hin zum Premiumprodukt. „Neben regionalen Säften, Mineralwässern und anderen leckeren nichtalkoholischen Getränken, sind wir besonders stolz auf unsere große Auswahl an Spirituosen und regionalen Bieren“, verrät Getränkemarktleiter Daniel Boehme. Denn für einen gelungenen Abend im Freundeskreis oder mit der Familie darf eines nicht fehlen: ein edler Tropfen. Direkt neben dem insgesamt 16 Meter langen Weinregal findet sich die große Biervielfalt, die regionaler nicht sein könnte. Ob urbayrisch, traditionelle Sorten wie Müllerbräu oder etwa das dynamische Amperbräu und Katzenbräu – hier hat man die Qual der Wahl. Und auch an Service mangelt es keinesfalls. Ein eigens integrierter Kühlraum bietet wohltemperierte Getränke für den sofortigen Genuss, „insbesondere im Sommer ein gern gesehenes und gut angenommenes Angebot“, weiß Daniel Boehme. Besonders stolz ist man hier zudem auf die riesige Auswahl an besonderen Geschenkartikeln. „Wir bieten unseren Kunden Präsente, die man nicht überall findet“, so Boehme. Direkt im Kassenbereich kann man die Besonderheiten bestaunen, die bereits viele Feinschmecker angelockt haben. So findet sich dort auch mal ein vollmundiger Grappa für 400 Euro. Ob nun als Geschenk oder für den eigenen Genuss – schauen Sie rein und lassen Sie sich von der Vielfalt begeistern!

Getränkemarktleiter Daniel Boehme, 32 Jahre jung, wohnhaft in Untermarbach

# Daniel Boehme ist Getränkemarktleiter aus Leidenschaft

Seit der Eröffnung des REWE-Marktes Materna bin ich als Getränkemarktleiter zuständig für die Wünsche unserer Kunden. Eine fachkundige Beratung ist bei uns natürlich inklusive, denn unser oberstes Ziel ist absolute Kundenzufriedenheit. Deswegen bieten wir insbesondere in unserem separaten Getränkemarkt neben Standard-Produkten eine große Auswahl an Besonderheiten, die die Herzen der Feinschmecker höherschlagen lassen. Ich kenne Herrn Materna bereits seit 2005 – damals absolvierten wir gemeinsam die Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel. Deswegen habe ich mich sehr gefreut, als er mir die Leitung seines Getränkemarktes anbot. Ich schätze die offene, direkte, freundliche aber bestimmte Art meines Chefs sehr. Außerdem macht das Arbeiten im Team großen Spaß. Dies merken auch unsere Kunden. Wer bei REWE Materna einkauft, findet bei uns immer ein offenes Ohr für Anliegen jeglicher Art und kann sich über ein schönes Einkaufserlebnis freuen.

REWE
MATERNA
DEIN MARKT

WILLKOMMEN IN IHREM REWE MARKT.

Eisfeldstr. 5, 85411 Hohenkammer
Telefon: 08137/9986479 Fax: 08137/9986874

SEPARATER GETRÄNKEMARKT

REWE Markt
Montag-Samstag von 6 bis 20 Uhr

Post
Montag-Samstag von 6 bis 20 Uhr

PARTY MIT ALLEM DRUM UND DRAN.

Gute Unterhaltung
Wir vermitteln Festzeltgarnituren, Party-Service und Unterhaltungsprogramm.

Frisch gezapft
Auf Bestellung erhalten Sie Fassbier in verschiedenen Größen samt Zubehör.

Party-Kommission
Beim Kommissionskauf erhalten Sie Ihr Geld zurück, wenn Sie zu viel eingekauft haben. Einfach die vollen Kisten hier wieder abgeben.

Gerne erfüllen wir auch Ihre Sonderwünsche!

Horn
REINIGUNG HORN
IM GETRÄNKEMARKT
Annahme:
Montag – Samstag
von 6 bis 20 Uhr
Monatlich wechselnde Angebote!

PAYBACK

REWE.DE

# Wir alle tragen Verantwortung

Ihr Team vom REWE-Markt Materna setzt sich jeden Tag für den Schutz der Meere, den Erhalt von Arten sowie des lebenswichtigen Regenwaldes und gegen Lebensmittelverschwendung ein und bietet seinen Kunden umweltfreundliche Alternativen für schädliche Plastikverpackungen. Zudem ist der moderne Markt mit umweltfreundlicher LED-Beleuchtung ausgestattet und verfügt über ein verglastes Kühlsystem.
Seien auch Sie dabei – leben Sie nachhaltig, damit auch die Folgegenerationen die Schönheit unserer Erde erleben dürfen.

## Finger weg von Plastiktüten!

Papiertüten, Baumwollbeutel, Kartons und Bioplastik – das sind die umweltfreundlicheren Alternativen zur klassischen Plastiktüte. Im Kassenbereich des REWE-Marktes Materna sowie in der Obst- und Gemüseabteilung sind sie alle zu finden.



**Freisinger Tafel e.V.**

## Gegen Lebensmittelverschwendung!

Alle nicht mehr verkäuflichen Waren werden an die Tafel Freising gespendet und kommen somit den Hilfsbedürftigen der Region zugute.

## Gemeinsam gegen Plastik: Obst und Gemüse von REWE Bio gibt's nun endlich unverpackt

Die REWE-Bio-Qualität steht mit 30 Jahren Erfahrung für kontrollierte Bio-Qualität und natürliche Lebensmittel – ohne Aromen, ohne Gentechnik, ohne Chemie und mit artgerechter Tierhaltung. Viele der über 500 Produkte von „REWE Bio" übertreffen sogar den gesetzlichen Bio-Standard. Damit Sie sicher sein können, immer die richtige Wahl zu treffen mit den Produkten von „REWE Bio", arbeiten die Verantwortlichen langfristig mit Erzeugern und Herstellern zusammen, die sie persönlich kennen und die Bio-Landbau aus Überzeugung betreiben.
Es ist offiziell: REWE möchte alle Eigenmarkenverpackungen auf umweltfreundlichere Alternativen umstellen. Bereits über 1.100 Eigenmarkenartikel werden umweltfreundlicher gestaltet. Die Bio-Gurke aus dem REWE-Bio-Sortiment ist da ein gutes Beispiel, denn Sie lässt die Hülle fallen und kommt daher in Zukunft ohne Folie aus. Zur Erklärung: In den Wintermonaten sind Bio-Gurken aus dem Süden verfügbar. Als Schutz vor Austrocknung und Beschädigungen kam die Schrumpffolie für den Weg vom Feld ins Frischeregal zum Einsatz. In Zukunft bietet REWE das Gemüse ganzjährig nur noch mit einem Klebeetikett an. Hierfür wurden die Transportprozesse so verändert, dass Bio-Gurken nicht einzeln eingeschweißt werden müssen und ihre Frische und Qualität erhalten bleiben. Neben der Bio-Gurke, wird ebenfalls bei Bio-Ingwer, Bio-Brokkoli und Bio-Fenchel auf umweltfreundliche Verpackungen umgestellt und auf Plastik verzichtet. „Wir können jedes Jahr mit unverpacktem REWE-Bio-Obst und -Gemüse bis zu 90 Tonnen Verpackungsmaterial einsparen und die Umwelt erheblich schonen. Ich persönlich finde es sehr gut, dass Plastikverpackungen nach und nach abgeschafft werden. Natürlich ist dies nicht sofort für jedes Produkt realisierbar, aber es ist ein Schritt in die richtige Richtung. Die Abschaffung der Plastiktüte war nur der Anfang", so Marktinhaber Nikolaus Materna.
Das Ziel von REWE ist es, dass bis 2030 alle REWE-Eigenmarken umweltfreundlicher verpackt werden. Das heißt, bis dahin sollen die Eigenmarken-Verpackungen 100 % umweltfreundlich sein.

## Zeit zum Nachdenken

- In Deutschland werden pro Sekunde 313 Kilo Lebensmittel weggeworfen.
- Das kann kein Meer schlucken: Unsere Ozeane versinken im Plastikmüll. Von den jährlich 78 Millionen Tonnen der weltweit gebrauchten Plastikverpackungen gelangen 32 Prozent unkontrolliert in die Umwelt.
- Artensterben: Fünf bis neun Millionen Tierarten gibt es weltweit – jedes Jahr verschwinden bis zu 58 000 von ihnen.
- Unzählige Regenwaldflächen werden gerodet, um großflächige Plantagen mit Nutzpflanzen anzulegen – meist in Monokulturen.
- Pro Jahr gehen weltweit etwa 9 Millionen Hektar Tropenwald verloren – das entspricht der Fläche Portugals – und das jedes Jahr! Rechnet man mal um, verschwindet alle 2,5 Sekunden Waldfläche von der Größe eines Fußballfeldes!

# Aus der Heimat: LIEBHERZ – fruchtige Essenz mit Herz

AUS DEINER REGION

Gleich nebenan, nur drei Minuten von REWE Materna entfernt, wird ein „Superfood“ der Extraklasse hergestellt. Das junge Start-up Liebherz hat drei frische Essenzen im Programm, die jedes Getränk verfeinern und zum absoluten Highlight machen. Ob als fruchtige Abwechslung im Mineralwasser oder für aromatische alkoholische oder alkoholfreie Cocktails – hier sind der Kreativität kaum Grenzen gesetzt. Dabei steckt in den Flaschen nicht einfach nur Sirup, sondern aus ganzen Früchten reduzierte, natürlich leichte Essenzen, die mit viel Herz angereichert werden. Getreu dem Motto „gesundes Leben fängt von innen an“, achtet das Start-up-Team auf erstklassige Rohstoffe, die weitgehend aus der Region kommen. Zudem wird auf Zusatzstoffe, wie Aromen, künstliche Konservierungsmittel oder Farbstoffe verzichtet. Um den natürlichen Geschmack zu erhalten, werden die Essenzen nur mit Zitronensaft und einer extra kleinen Prise Zucker angereichert. Probieren Sie die frischen Sorten doch einfach selbst!

## Liebherz HIM

Fruchtiger Himbeergeschmack, mit einem Hauch Vanille – die HIM-Essenz macht sich ideal in Smoothies, als frische Überraschung in Säften und als Bereicherung in jedem Cocktail. Die HIM-Essenz erkennen Sie an der leuchtend roten Farbe, die sie der schonenden Verarbeitung vieler, vieler ganzer Himbeeren verdankt. Das schmeckt man nicht nur, sondern macht die Essenz auch zum perfekten Lieferanten für wichtige Vitamine und Spurenelemente, wie Vitamin C und Kalium.

## Liebherz BLUE

Nur beste, sonnengeküsste Blaubeeren werden für die BLUE-Essenz verwendet und wie bei HIM mit einer leichten Vanillenote abgerundet. Der sauer-fruchtige Geschmack macht sich besonders gut in kühlen Slushys. Einfach BLUE-Essenz mit crushed Ice kräftig zusammenmixen und direkt servieren.

## Liebherz LEAF

Matcha und Minze treffen auf Rosmarin und Ingwer. Frischer Zitronensaft und ein Hauch Zucker runden die grüne LEAF-Essenz ab. Die Mischung ist mehr als nur ein Muntermacher, denn mit kühlem Mineralwasser oder als Heißgetränk aufgebrüht, entfaltet die Essenz einen vollmundig-würzigen Teegeschmack – auch in Kombination mit Gin ein echter Geheimtipp. Genau das Richtige für heiße Spätsommer- und kühle Frühherbsttage.

*Alle Liebherz-Essenzen finden Sie natürlich in Ihrem REWE Materna.*



# Bio von nebenan: Frische Eier und Kartoffeln vom biohof meidinger

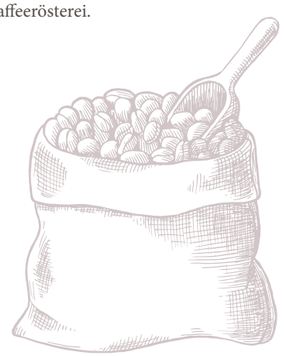
„Warum in die Ferne schweifen?“, dachte sich das Team von REWE Materna und legt den Fokus seit Eröffnung des Marktes auf regionale Produkte, denn das Gute liegt so nahe. Alle Kunden dürfen sich somit über beste Bio-Eier und feinste Kartoffeln vom regionalen Biohof Meidinger freuen.

In dem beschaulichen Ort Mintraching in der Gemeinde Neufahrn bei Freising betreiben Christian und Christina Meidinger den Biohof mit Tradition: Der Hof ist bereits seit vier Generationen in Familienbesitz. Vor zehn Jahren sagten die Meidingers nein zu chemischem Pflanzenschutz und Gentechnik und stellten den Betrieb komplett auf Bioland-Richtlinien um und investierten wenig später in kleine mobile Hühnerställe. Nicht nur die Tiere profitieren seitdem, sondern auch die Verbraucher – und zwar durch beste Produktqualität. So werden die Legehennen des Hofes in den Ställen von Grün zu Grün gebracht und so ständig mit frischem Futter versorgt. Ausladende Unterstände bieten zudem Schutz vor Raubtieren und kuschelige Nester aus Dinkelspelzen regen fleißig zum Eierlegen an. Außerdem beteiligt sich Familie Meidinger am Gockelprojekt, das sich dafür einsetzt, dass junge Hähne genau wie die weiblichen Tiere liebevoll aufgezogen und nicht sinnlos getötet werden.

Auch die Kartoffeln des Biohofs wachsen unter besten Bedingungen. Der Boden in der Münchner Schotterebene bietet eine besondere Mineralien-Zusammensetzung, was sich auch im einzigartigen Geschmack wiederspiegelt. Eine durchdachte Fruchtfolge und der Einsatz von vielfältigen Zwischenfrüchten schonen und erneuern die Fruchtbarkeit der Böden. Eine breite Auswahl an verschiedenen Kartoffelsorten bietet für jeden Geschmack und Verwendungszweck die richtige Knolle. Ab jetzt können Sie die Vielfalt des Biohofs Meidinger – direkt vom Feld – bei REWE Materna finden, zum Beispiel die beliebten Kartoffelsorten Linda und Agria oder die wohlklingenden und wohlschmeckenden Sorten Glorietta, Goldmarie, Laura und Markies.

# Kaffeegenuss vom Feinsten aus der Hallertauer Kaffeerösterei

Ob am Frühstückstisch oder als kleine Genuss-Auszeit zwischendurch: Für den höchsten Kaffeegenuss vertraut REWE Materna auf die regionale Hallertauer Kaffeerösterei aus Scheyern. Inhaber Roland Bachmaier ist Kaffeeröster mit Leidenschaft. Er setzt für ein vollmundiges Kaffeearoma nicht nur auf beste Rohbohnen, sondern auch auf ihre schonende Veredlung. Mit Fingerspitzengefühl werden die Bohnen im traditionellen Trommelröstverfahren geröstet. „Unser Ziel ist es, jeder Bohne das perfekte Aroma zu entlocken, bei traditioneller Langzeitröstung und niedrigen Temperaturen. Mit einer Auswahl von Hochland-Gourmetkaffees, Espressosorten und Filterkaffee, die von Kakao-Nuss-Noten bis dunkle Schokolade reichen, ist für den Genießer ein Gaumenschmeichler mit dabei“, verrät der Kaffeeexperte. Die veredelten Bohnen werden dann in speziellen Öko-Aromaschutzbeuteln verpackt, denn für den Kaffeeröster zählt nicht nur der Geschmack, sondern auch die Nachhaltigkeit des Kaffees. Unter anderem werden auch Fair- und Direct-Trade-Projekte unterstützt, weil es die Wertschätzung zum Ausdruck bringt für die Menschen, die ihn anbauen, pflegen und ernten.
Freuen Sie sich auf ein unvergessliches Kaffee-Erlebnis ganz nach dem Motto:
*„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“ - Johann Wolfgang von Goethe*
Entdecken Sie jetzt bei REWE Materna die vielfältige Auswahl an Espresso- und Kaffeesorten der Hallertauer Kaffeerösterei.





AUS DEINER REGION

# Mehlzauber : Aus der Region für die Region

AUS DEINER REGION

Die Scheller Mühle in Reisgang bei Pfaffenhofen an der Ilmblickt auf eine einzigartige Unternehmensgeschichte zurück. Inzwischen befindet sie sich in der 9. Generation derFamilie Scheller, die kontinuierlich ein Ziel verfolgt: ein Mehl zu mahlen wie kein Zweites.Dieser Qualitätsanspruch und das Versprechen an die Kunden der Scheller Mühle ist auf 175 Jahre Erfahrung, Expertise und Innovation zurückzuführen. Moderne Produktionsanlagen ermöglichen das Vermahlen von regionalem Getreide wie Weizen und Dinkel in konventioneller und Bio-Qualität. Innovative Mühlentechnik und ein umfangreich ausgestattetes Mühlenlabor sichern die Qualität des Produkts. Die Mischung aus fortschrittlichen Ideen, modernerTechnik und Erfahrung aus Tradition macht die Scheller Mühle zum Produzenten ganz besonderer Qualitätserzeugnisse. Der bewusste Umgang mit natürlichen Ressourcen und der Umwelt ist für die Familie Scheller eine Herzensangelegenheit. Um die regionale Herkunft der Produkte sicherzustellen, gründete Josef Scheller 1985 eineErzeugergemeinschaft, der über 200 Landwirteaus der Region angehören, die das Korn direkt vom Feld zur Mühle transportieren. Dadurch wird sichergestellt, dass alle unter der Marke Mehlzauber hergestellten Mehle zu 100 % aus Bayern stammen. Zudem unterstützt die Scheller Mühle LBV Projekte, wie z. B. die Schaffung von Biotopen und sogenannten Lerchenfenstern. „Wir möchten nicht nur die letzten 175 Jahre aus den Ressourcen der Umwelt schöpfen, sondern auch in Zukunft unseren Beitrag zum Erhalt der Umwelt leisten.“ Wer mit gutem Gewissen genießen und die Betriebe der Heimat sowie die heimische Naturlandschaft unterstützen möchte, der greift zu den qualitativ hochwertigen Mehlzauber-Produkten. Eine große Auswahl finden Sie in Ihrem REWE-Markt Materna!

# Frische Bio-Kartoffeln vom Naturland-Betrieb Rudolf Barth

Idyllisch gelegen, im schönen Aufhausen, befindet sich der Naturland-Betrieb von Rudolf Barth. Hier gedeihen unter den Richtlinien des ökologischen Landbaus feinste Bio-Kartoffeln. Im Jahr 2012 stellte der leidenschaftliche Landwirt seine Produktion auf biologischen Landbau nach Naturland-Richtlinien um und erfüllt somit höchste ökologische Standards, die strenger sind als die des Bio-Siegels. Zusätzlich wurde Familie Barth mit dem Bayrischen Bio-Siegel zertifiziert. „Ohne Gentechnik und chemische Substanzen hochwertige Lebensmittel zu produzieren – zum Schutze unserer Umwelt und der Verbraucher – ist eine Herzensangelegenheit von mir“, schildert Rudolf Barth, der als Vater von zwei Kindern stets den Blick in die Zukunft richtet. Als zukunftsorientierter Verband gehören für Naturland und Rudolf Barth Öko-Kompetenz und soziale Verantwortung zusammen. Eine Philosophie, die im REWE-Markt Materna geschätzt wird, denn auch dort achtet man auf Nachhaltigkeit und Regionalität zum Schutze der Umwelt. Da verwundert es nicht, dass man die schmackhaften Bio-Knollen von Rudolf Barth gleich im Eingangsbereich des Marktes findet. Eine traditionelle Wirtschaftsweise mit mehrgliedriger Fruchtfolge erhält die Fruchtbarkeit der Böden und schont die Naturlandschaft nachhaltig. Zudem arbeitet Rudolf Barth pfluglos – ein weiterer Qualitätsgarant. Die Kartoffeln von Rudolf Barth sind längst zu einem Geheimtipp im Markt geworden – nicht zuletzt wegen ihres aromatischen Geschmackes und der Liebe, mit der sie geerntet werden. Probieren Sie selbst und nutzen Sie die vielfältigen Möglichkeiten der Zubereitung. Ob als Püree, Puffer oder Kartoffelsalat – mit den Bio-Kartoffeln aus Aufhausen wird jedes Gericht zum Gaumenschmaus!

## Liebe Kinder,

jetzt heißt es ran an die Buntstifte. Macht mit beim großen Malwettbewerb und gewinnt mit etwas Glück einen XXXXXXXXX. Und das Beste: Niemand geht leer aus. Jeder Teilnehmer erhält bei Abgabe des Bildes bis zum XXXXXX eine kleine Überraschung im Markt.
Das Team von REWE Materna freut sich auf viele bunte Bilder!

# Jetzt Einkäufe online bestellen!

Bei Ihrem REWE Materna Lieferservice.

**Jetzt registrieren auf rewe.de/nikolaus-materna**

REWE
MATERNA
DEIN MARKT

**Sprechen Sie einen unserer Mitarbeiter an!**

# Impressum

REWE

**Herausgeber:**
REWE-Markt
Nikolaus Materna
Eisfeldstraße 5
85411 Hohenkammer
Tel.: 0 81 37/9 98 64 79
nikolaus.materna@rewe-kaufleute.com

**Objektleitung/Druck:**
Samoht Druck UG (haftungsbeschränkt)
Bahnhofstraße 17a | 38170 Schöppenstedt
Tel.: 0 53 32/8 83 39 84 | info@samoht-druck.de

**Redaktion:**
Annika Steinkamp
Tel.: (0 53 32) 96 86-481
Fax: (0 53 32) 96 86-58

**Gestaltung:**
Jennifer Lesser
Tel.: (0 53 32) 96 86-482
Fax: (0 53 32) 96 86-58

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der Samoht Druck UG . Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der Samoht Druck UG gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr.